

# Bolo De Cenoura Recheado

1051

## Ingredientes

### Preparo

350ml Água

350g Ovos

250g Óleo

1kg Bolo De Cenoura Bolo De Cenoura

### Recheio

200g Creme De Leite

1kg Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

### Acabamento

50g Choconut Chocolatier Choconut Chocolatier

300g Chocoblanc Chocolatier Chocoblanc Chocolatier



## Modo de Fazer

### PREPARO

01. Colocar o Zeelandia Bolo de Cenoura na batedeira.
02. Adicionar a água, os ovos e o óleo e misturar em velocidade baixa (velocidade 1) por aproximadamente 1 minuto ou até homogeneizar. Utilizar batedor raquete.
03. Bater em velocidade alta (velocidade 2) por aproximadamente 3 minutos.
04. Colocar em forma retangular (38 x 25 x 4 cm) previamente forrada com papel manteiga.
05. Fornear a 180°C por aproximadamente 50 minutos em forno lastro.
06. Esfriar. Reservar.

### RECHEIO

01. Colocar o Chocolatier ChocoNut e o creme de leite em um recipiente e misturar até homogeneizar.
02. Reservar.

### MONTAGEM

01. Fatiar o bolo de cenoura reservado em 3 camadas iguais.
02. Espalhar parte do recheio reservado (600 g) sobre uma camada do bolo de cenoura.
03. Colocar a segunda camada de bolo de cenoura sobre o recheio.
04. Espalhar o restante do recheio reservado (600 g) sobre a segunda camada do bolo de cenoura.
05. Colocar a terceira camada do bolo de cenoura sobre o recheio.
06. Reservar.

### ACABAMENTO

01. Aquecer o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut separadamente em banho-maria ou microondas até a consistência desejada. Reservar.
02. Cobrir a superfície do bolo com o Chocolatier ChocoBlanc e o Chocolatier ChocoNut.
03. Com auxílio de uma espátula, mesclar os chocolates.

## Dicas

- Para facilitar o corte, umedecer a faca com água quente.

## Rendimento / Quebra

1 Unidade de 2780 g

## Validade

48 horas

## Equipamentos

Forno

---

Batedeira

---

Fogão

---

Geladeira

---

Espátula

---

Colher

---

Batedor Tipo Raquete

---

Balança

---

Faca

---

Recipiente

---

Microondas

---

Papel Manteiga

---

Forma Retangular

---

## Tabela Nutricional

**Porção de 60g contém (em média): % VD (\*)**

V. Energético (kcal)	294	15
V. Energético (kJ)	1230 kJ	15
Carboidratos (g)	32	11
Proteínas (g)	3.7	7
Fibra Alimentar (g)	1.3	5
Sódio (mg)	83	3
Açúcares (g)	22 g	**
Açúcares totais (g)	25	
Aç adicionados (g)	22	44
Gorduras totais (g)	17	26
Gorduras saturadas (g)	3.5	18
Gorduras trans (g)	0	0